



Denominación de origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2019

Crianza

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano, más otros 12 meses como mínimo en botella, donde el vino prosiguió su afinamiento.

Variedad de la uva

Tempranillo de rendimiento bajo.

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



La Salceda

BARRAS Y MESAS MODERNAS

La Salceda es el vino de la modernidad. Conecta con el estilo desiempre, con el crianza clásico, ese que sabe cumplir con las mejores expectativas. Y a la vez, lo envuelve de una actualidad sugestiva. Carácter, mucha frescura, ese toque de fruta jugosa que tanto disfrutamos. La mejor compañía.

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza intenso, con ribetes violáceos. Muy expresivo en nariz, con recuerdos a frutos rojos, especias y finas notas de su paso por barrica.

En paladar es complejo y redondo. Sabroso, persistente, de maravilloso equilibrio.

Muy personal y sugerente.

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO2 libre: 28 mg/l.

SO2 total: 64 mg/l.

Acidez total: 5,2 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,35 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

*Contiene Sulfitos.